

La norma mundial brc (british retail consortium)



Objetivos

En 1998 el consorcio de venta al por menor británico (British Retail Consortium), respondiendo a las necesidades de la industria, desarrolló y lanzó la norma BRC para ser utilizada para valorar a los fabricantes de productos alimentarios.

La implantación de la norma BRC se ha ido distribuyendo a lo largo de toda Europa. Actualmente hay más de 12.000 proveedores certificados en todo el mundo y en España unos 600.

Esta norma se desarrolló para ayudar a las compañías de distribución británicas, con productos de marca propia, a garantizar el cumplimiento con los requisitos legales de dichos productos y asegurar el más alto nivel de protección de sus clientes y consumidores.

Puede decirse que el objetivo de esta norma es especificar los criterios de Seguridad Alimentaria y de Calidad exigidos para implantar dentro de cualquier compañía que produce y suministra productos alimenticios con marca blanca.

Contenidos y estructura del curso

1. Introducción a la Norma BRC para industrias alimentarias
2. Evolución de la Legislación en Seguridad Alimentaria
3. Requisitos del sistema de Gestión en la Norma BRC Food
4. Compromiso del equipo directivo y la mejora continua, entendida por BRC Food
5. Plan de Seguridad Alimentaria en la norma BRC Food
6. Sistemas de Gestión de la calidad en la norma BRC Food
7. Requisitos de las instalaciones según BRC Food

Metodología

En Critería creemos que para que la formación e-Learning sea realmente exitosa, tiene que estar basada en contenidos 100% multimedia (imágenes, sonidos, vídeos, etc.) diseñados con criterio pedagógico y soportados en una plataforma que ofrezca recursos de comunicación como chats, foros y conferencias...Esto se logra gracias al trabajo coordinado de nuestro equipo e-Learning integrado por profesionales en pedagogía, diseño multimedia y docentes con mucha experiencia en las diferentes áreas temáticas de nuestro catálogo.

Perfil persona formadora

Esta acción formativa será impartida por un/a experto/a en el área homologado/a por Critería, en cumplimiento con los procedimientos de calidad, con experiencia y formación pedagógica.

*En Critería queremos estar bien cerca de ti, ayúdanos a hacerlo posible:
¡Suscríbete a nuestro blog y síguenos en redes sociales!*

Blog de Critería

